

UNE SEMAINE SUR DEUX

4 PLACE CHAMPIONNET, GRENOBLE

04.76.27.13.75

CHEF PIERRICK VASSEUR

FORMULE ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT - 30 EUROS

FORMULE ENTRÉE PLAT DESSERT - 37 EUROS

ENTRÉES - 9 EUROS

LE MAQUEREAU DU CHEF

Maquereau à l'escabèche, gel citron et poireau grillé

LE PANAIS SOUS TOUTES SES FORMES

Crème de panais au lard, panais rôti à la vanille, chips de panais et crumble noisette/lard

L'ŒUF TRUFFÉ DE SAISON (+ 2 EUROS)

Velouté de champignons bruns et son œuf poché truffé

PLATS - 22 EUROS

NOTRE PLAT SIGNATURE

Poulpe à la sauce safran et son risotto de riz noir vénéré

BALLOTINE AUX GIROLLES

Suprême de volaille en ballotine, sauce girolles et son gratin de pommes de terre

DORADE À LA CITRONNELLE

Filet de dorade, fumet de poisson à la citronnelle et son risotto de riz noir vénéré

DESSERTS - 9 EUROS

PAVLOVA ANANAS

Son sirop au rhum et à la cannelle

CRÈME BRÛLÉE NOISETTE

Crème brûlée noisette et ses noisettes caramélisées

DESSERT AUTOUR DU CHOCOLAT ET DE L'ORANGE

Mousse au chocolat noir, tuile orange, crumble chocolat noir et gel orange

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON